



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Le millésime nous enthousiasme

Description:

À proximité immédiate des deux châteaux Gazin et Lafleur se trouve le Château Lafleur Gazin, dirigé par Jean-Pierre Moueix.

Profil aromatique:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque lilas tendre. Bouquet compact de baies noires, sur des notes de feuille de tabac et de graphite. Belle douceur dans milieu de bouche à l'extrait farineux, racé et nerveux avec des touches de feuilles. Prunes mûres dans la finale serrée et minérale, sur une légère astringence.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2027-2045

Cépage(s): 100% Merlot

N° article: 0512820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 90+/100, Decanter 93/100, James Suckling 92-93/100, Parker 92/100
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2027-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.